44e Année — N° 41 9 Octobre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Traitement de la Chlorose ; — Sur 6905 ; — Les hybrides de Berlandieri aux Chemières (Aude)..... 345
R. Bichet. — La loi belge sur les appellations d'origine 350
R. Roubin. — L'amélioration de la culture du blé dans le Sud-Ouest..... 354
Dr Ozanon. — Les déclarations de récoltes en Bourgogne..... 358
A. Bachala. — En prévision des prochaines semailles d'automne..... 359
J. Bonnet (*suite*). — Résultats obtenus dans les Centres oléicoles de l'Office régional Agricole du Midi..... 360
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Résultats approximatifs des récoltes de céréales en 1927, publiés par le « Journal Officiel » du 29 septembre 1927..... 363
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Traitement de la chlorose

Les feuilles de nos vignes qui n'ont pas souffert ou de la sécheresse ou du mildiou sont encore d'un beau vert ; mais voici le moment où elles vont commencer à prendre la teinte d'automne : jaune de plus en plus clair ou même doré dans les terrains maigres et restés plutôt secs, en somme où les pluies n'ont pas été assez abondantes pour donner une nouvelle activité au système radiculaire ; rouge, plus ou moins, dans les terres fraîches, ou arrosées par de fortes pluies ; ou bien encore portées par des sujets vigoureux. Tout ce qui prolonge l'activité des vignes à raisins rouges, mais à végétation arrêtée, amène un rougissement plus ou moins intense du feuillage.

Chez les cépages blancs, c'est une flavescence particulière avec repliement en dessous de la face supérieure.

C'est aussi le moment, quelle que soit la couleur du feuillage, de pratiquer le traitement Rassiguier chez les vignes qui se chlorosent au cours de l'année. Il n'est pas trop tôt, dans le Midi, pour le faire. S'il pleuvait beaucoup avant novembre, l'efficacité en serait moindre.

Il consiste comme on sait à tailler la vigne avant la chute des feuilles, taille définitive ou partielle, et à badigeonner toutes les plaies de taille, les bras comme le tronc, avec une solution de sulfate de fer. Le badigeonnage s'effectue avec un pinceau, mais on peut lui substituer une pulvérisation qui, nécessairement, porte sur toute la souche, et peut ainsi donner satisfaction à ceux qui attribuent toutes les vertus au sulfate de fer.

Badigeonnage ou pulvérisation doivent suivre immédiatement la taille. Une attente de quelques jours en diminuerait l'efficacité. C'est qu'il faut que la goutte de sulfate de fer déposée sur la plaie pénètre profondément dans les tissus ; elle doit arriver peu à peu jusqu'au voisinage des yeux que l'on veut faire développer, et cette pénétration ne peut s'effectuer que si l'intérieur de la souche est à une pression inférieure à celle de l'atmosphère, c'est-à-dire si elle fait le vide à la manière d'une pompe aspirante.

Cet état de vacuité n'existe qu'autant que la vigne a encore des feuilles qui évaporent. Dès que la taille les a fait disparaître, les racines envoient dans le corps de la plante plus d'eau qu'il n'en perd, et le vide de l'été tend ainsi à disparaître.

*
* *

On comprend que chez les vignes taillées court, l'opération soit efficace : le sulfate finissant par pénétrer jusqu'aux yeux qui devront se développer au printemps suivant.

Mais chez les vignes taillées long ?

La goutte déposée à l'extrémité d'un long bois pourra-t-elle descendre jusqu'au bas du sarment? Non. Et cependant le traitement est encore ici efficace. C'est que sur un long bois préparé par la taille, il y a une foule de petites plaies, qui résultent de la suppression des vrilles et des ramifications secondaires ; il y aussi celles que laissent les feuilles en tombant, et, par toutes, tout le long du sarment, la solution de sulfate de fer peut pénétrer au voisinage des yeux. Ici, il faut donc traiter non seulement la section terminale, mais la branche à fruit sur toute sa longueur.

L'espoudassage qui consiste, comme on sait, dans un raccourcissement restreint et provisoire des sarments, on ne peut pas dire qu'il favorise l'action du remède. Mais il ne lui nuit pas non plus, si l'on a soin de traiter les portions de sarments maintenues sur toute leur longueur — et pour les raisons qui viennent d'être indiqués.

Après la chute des feuilles, la solution ferreuse devient moins efficace. C'est qu'elle pénètre peu ou pas. Cependant, comme il y a des variations dans la vacuité du corps de la plante, il se peut que *quelquefois*, même en hiver, on obtienne quelques résultats.

Dès que les pleurs apparaissent, ils empêchent toute absorption.

Le titre de la solution de sulfate de fer varie avec le degré d'aoûtement des sarments : 30 à 45 o/o ; 30 o/o si l'aoûtement laisse à désirer, 45 o/o pour les sarments bien mûrs.

Sur 6905

On nous écrit :

« Je viens de lire votre article « Sur 6305 » dans le numéro du 18 septembre du *Progrès agricole et viticole*. Puisque l'action est engagée sur l'avenir du 6905, permettez-moi de porter à la connaissance des intéressés, par la voie de votre si estimable revue, les renseignements qui suivent.

Je cultive 6905 depuis trois ans. Greffé sur des pieds de Rupestris du Lot de huit à dix ans (greffage à la fente), 6905 m'a donné en trois ans deux fortes récoltes. La première année il a déjà montré sa bonne volonté, en produisant quelques beaux raisins, mais à la deuxième feuille et à la troisième, c'était à ne plus pouvoir compter les grappes, assez ailées parfois.

L'année dernière, 1926, et cette année, 1927, nous avons remarqué sur des grains, surtout sur des grains supérieurs, ce genre de tâche que je vous signalais. J'avais attribué ces tâches rugueuses à un sulfatage fait tardivement, vers fin juin par exemple.

De la floraison à fin juin je n'avais rien vu d'anormal. Et j'avais toujours défendu de soufrer et sulfater 6905. Mais au mois de juin les appareils à grand travail étant entré en action, ceux des plants de 6905 qui sont, dans une propriété, placés à des bouts de rangs, ont, malgré les précautions prises, reçu un peu de sulfate. Dans d'autres propriétés, on a pu oublier la consigne, et les parcelles plantées en 6905 ont pu recevoir un peu de sulfate.

Dans deux propriétés, en coteau du Sabel, 6305 est franc de pied. Nous avons visité ces plantations cette année avec M. Vivet et n'avons rien vu de particulier. Rien qu'une belle récolte, presque anormale, puisque des pieds de dix-huit mois produisaient assez pour payer les frais de défoncement et de culture.

Je crois qu'il serait prudent de demander à tous ceux qui ont relevé des taches sur le grain de 6905, s'ils n'ont pas soufré ou sulfaté tardivement, longtemps après la fleur.

Quant à l'anthracnose n'en parlons pas, du moins en Algérie où elle a disparu depuis une trentaine d'années, et où les hybrides qui sont le plus sensible en France à cette maladie (tels que Malègue 829-6 et Seibel 5163), sont indemnes.

Si 6905 n'a reçu ni soufrage, ni sulfatage, je crois qu'on ne pourrait plus entrevoir qu'une hypothèse : une tare dans la sève. Le sang vicié engendre bien chez les humains des maladies de peau, difficiles, sinon impossibles à guérir.

Ce qui est intéressant, c'est que si les grains sont, en cas de tache, comme coincés dans l'enveloppe, et ne se développe pas assez, ils ne craquent cependant pas. Ces taches s'aggraveront-elles ou disparaîtront-elles dans l'avenir ? Qui le pourrait dire ?

Mais je considère et je conclus que même avec ces dartres, 6905 reste l'un des meilleurs hybrides ».

Paul Videau (Algérie).

A Montpellier, comme chez M. Coulondre à Lunel, les grappes normales de 6905 sont exemptes de dartres. Les souches n'y sont ni sulfatées, ni soufrées. Cependant sur quelques grappillons venus en retard, il y a bien deci delà quelques lignes de gerçures ; on en trouve de pareilles sur les Vinifera sulfatés et soufrés ; il y en a aussi sur ceux qui ne le sont pas.

La question est d'importance plus grande qu'il ne paraît, car dans le Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, on se plaint d'altérations analogues sur les grains de Chasselas, qui les déparent et nuisent à la vente. J'avais cru d'abord y voir un champignon, mais une étude plus poussée a montré qu'elles pouvaient être indépendantes de tout parasite.

La question doit donc être mise à l'étude. Pour le moment, il s'agit de savoir si les gerçures de 6905 sont localisées exclusivement sur les souches sulfatées et soufrées ou si elles existent aussi sur celles qui n'ont reçu aucun traitement.

La note de M. Perbos a provoqué aussi quelque émotion parmi ses lecteurs, auxquels elle a paru désagréable à entendre : « Cependant, dit-il, n'était-il pas de notre devoir de dire la vérité ?..... Ajoutons, pour être exact, que, malgré la tare signalée, qu'on l'appelle tavelure, plaque de liège ou autre, la maturité s'opère à peu près normalement, sauf cependant sur les grains fortement atteints, qui restent petits et comme atrophiés ; et comme, d'autre part, certaines grappes comportent un grand nombre de ces grains, leur aspect reste peu séduisant ».

Quoi qu'il en soit, 6905 aurait l'épiderme plutôt chatouilleux : ce n'est pas toujours, je l'ai déjà dit, un défaut.

Les hybrides de Berlandieri aux Cheminières (Aude)

M. Mir nous écrit :

« Au point de vue viticole, je voudrais vous montrer *sur place* le 157-11 de Couderc, côte à côte avec le 420-A de Millardet. Vous les avec décrits

tous deux dans votre magistral traité des « Vignes Américaines », qui a, comme moi, le tort d'être trop vieux, mais que vous devez à vos amis et à vous même, de rajeunir, en en faisant une nouvelle édition. Ah ! si je trouvais un éditeur qui pût me rajeunir moi-même de 10 ans seulement ! En connaissez-vous ?

Je voudrais, dis-je, que vous examiniez les vignes plantées sur ces deux porte-greffes, dans une terre homogène et que vous fassiez la comparaison de ces greffes respectives, remontant à 25 ans ! Ce sont des St-Emilion blancs des Charentes. Vous constateriez la supériorité du 157-11, par la beauté de la végétation et des grappes. Tous les visiteurs en sont frappés. Parlez-en à Richter, qui a vu le vignoble, il y a plusieurs années, et qui, après avoir arraché une souche de 420-A avec mon autorisation, a conclu que ce porte-greffe résistait moins au phylloxéra que le 157-11 du carré limitrophe. Il expliquait ainsi l'infériorité de végétation et de rendement de 420-A par rapport à 157-11 ; à mon avis 157-11 a des qualités intrinsèques que n'a pas 420-A.

Je me rappelle que M. Couderc me disait avec un légitime orgueil que son noble 157-11 avait battu tous ses concurrents dans les Charentes, même le 420-A. Est-ce exact ?

Moi, j'ai toujours proclamé la supériorité de 157-11 !

Pourquoi ce porte-greffe de Couderc est-il abandonné et menacé de disparition, par suite de *sa difficulté au bouturage* et par complicité des mercantis, tous partisans « du moindre effort » ? Couderc s'est montré lui-même en l'espèce leur complice, en lui substituant le 161-49, germain évidemment de 157-11, parce que celui-là se bouture plus facilement. Mais les deux frères, ou, si vous préférez, les deux cousins, ont-ils la même valeur, à tous les *points de vue* de la résistance et du rendement ? Je tiendrais beaucoup à avoir votre avis ».

Il semble bien que 157-11 a été délaissé parce qu'il reprend mal à la greffe sur place et sur table. Il y a là une difficulté qui n'est peut-être pas insurmontable, mais qui exige de nouvelles recherches comparatives. Le greffage en place sur racinés, après quelques mois de plantation, dont il a été question ailleurs, aiderait peut-être à la tourner ; ou encore le greffage d'automne. Essais à faire comme on voit.

157-11 est, en effet, le plus puissant des Riparia-Berlandieri existant actuellement ; il y aurait donc un grand intérêt à le rendre régulièrement utilisable.

L. Ravaz.

LA LOI BELGE SUR LES APPELLATIONS D'ORIGINE

Le 18 avril 1927, et le 28 avril 1927, a été votée et promulguée la loi belge réprimant les fraudes sur les appellations d'origine.

L'article 1er de ladite loi est ainsi libellé : « En ce qui concerne les vins et les eaux-de-vie, sont considérées comme appellations d'origine, celles qui auront été notifiées aux gouvernements interessés, comme étant des appellations d'origine officiellement et définitivement adoptées. Toute appellation d'origine adoptée devra avoir été signalée par la voie du *Moniteur Belge* ».

Il suit de l'article précité, que les appellations d'origine française revendiquées par les exploitants, ne seront pas protégées en Belgique. Or, dans la liste des appellations publiées dans le *Moniteur Belge*, nous relevons un certain nombre de dénominations qui n'ont pas encore fait l'objet de décisions des tribunaux civils, et qui sont contestées même par une fraction des copropriétaires desdites appellations.

Cette contradiction est commentée par M. Albert de Chantinnes, premier Référendaire au Tribunal de Commerce d'Anvers : « Les appellations d'origine doivent être officiellement et définitivement adoptées dans leur pays ; cela est élémentaire, car il serait souverainement injuste qu'un Belge fut en Belgique condamné en vertu d'une loi belge, pour usurpation d'une appellation etrangère alors que dans son pays d'origine, cette appellation serait l'objet de contestation telle que les ressortissants de ce pays échapperaient à toute sanction ». Sous ce texte assez clair, gît pourtant une grosse difficulté à laquelle nous avons fait allusion en parlant des législations étrangères. Le Gouvernement belge aura-t-il, en effet, le droit, — si le traité est muet sur ce point, — d'examiner si les appellations qui lui sont notifiées, sont officielles et définitives ? Ni la loi, ni les travaux préparatoires ne soulèvent ce point, et nous croyons que les traités actuels ne la règlent pas. Ce droit d'examen aurait comme sanction logique, le droit de refuser l'adoption d'une appellation ou de refuser sa publication par la voie du *Moniteur*. Il nous est impossible de résoudre cette question ; mais les paroles prononcées à la Chambre par le Ministre des Affaires Etrangères, nous permettent de croire que, en fait, les appellations seront contrôlées, et que la Belgique n'acceptera que des appellations sur le caractère de fixité desquelles elle aura des garanties et des apaisements...

« Le droit pour le Gouvernement Belge, de rechercher si dans son pays d'origine, une appellation est officielle et définitive, est grave et important en soi ; il l'est aussi par le fait que selon nous, l'appellation signalée au *Moniteur*, devient définitive, indiscutable. Un plaideur ne pourrait plus soutenir que l'appellation n'est ni officiellement, ni définitivement adoptée dans son pays d'origine. Les tribunaux devraient se refuser à examiner ce moyen de defense par le motif que le Gouvernement a accueilli l'appellation et l'a signalée par la voie du *Moniteur*, — ce qui constitue une fin de non recevoir absolue. Permettre aux Tribunaux d'examiner ce point, c'est mettre en discussion toute la loi elle-même ; c'est en ébranler le fondement et la rendre quasi inapplicable. Il nous paraît d'ailleurs impossible que les tribunaux belges puissent rechercher si l'appellation a les caractères voulus, car cela les amènerait à rechercher si les lois étrangères ont été justement appli-

quées ; et cela les exposerait pour les appellations françaises à rendre des décisions contraires à celles rendues par les tribunaux français. Le droit public s'oppose à ce que surgissent de tels confits... »

* * *

L'article 2 de la loi belge stipule que : « L'attribution abusive d'une appellation d'origine à des vins ou eaux-de-vie à l'occasion de leur importation, de leur entreposage, de leur exportation, de leur fabrication, de leur circulation, de leur vente ou de leur mise en vente constitue l'usurpation d'appellation d'origine. L'adjonction de termes rectificatifs tels que « genre, type, façon, etc... » n'enlève pas le caractère d'usurpation à l'emploi d'une appellation d'origine.

« Sont présumés jusqu'à preuve du contraire, avoir usurpé une appellation d'origine :

« 1° Les propriétaires, viticulteurs ou commerçants qui offrent, exposent en vente ou ont vendu une appellation d'origine des vins ou des eaux-de-vie à des prix manifestement inférieurs au prix généralement adopté des vins et des eaux-de-vie connus sous cette appellation ;

« 2° Ceux dont le nom ou l'adresse rappelle une appellation d'origine au point de provoquer la confusion, sauf lorsque le vendeur complète la mention de ses nom et adresse par l'indication précise et en caractères apparents de l'origine réelle des vins et des eaux-de-vie.

« L'usurpation de l'appellation d'origine ouvre une action en justice à toute personne physique ou morale pour faire interdire l'usage de l'appellation d'origine, lorsqu'elle prétendra que cette appellation est appliquée à son préjudice direct ou indirect ».

Il est bien évident que l'infériorité du prix de vente par rapport au prix courant permet de présumer la malhonnêteté du vendeur ; le fait de vendre en 1925 des Pommard à 5 fr. la bouteille, et en 1926 des Pommard, des Gevrey-Chambertin et toutes autres appellations communales côte d'oriennes à 5 fr. la bouteille, autorise toutes les suspicions dans l'esprit de l'acheteur. Dans ces conditions, le vendeur belge cotant les appellations bien au-dessous des cours, sera considéré comme un fraudeur, jusqu'à preuve du contraire. Mais de l'insuffisance des prix, on ne peut déduire la certitude de la fraude ; en effet, un commerçant bourguignon nous écrivait le 17 juillet dernier, ce qui suit :

« Les prix, surtout en Bourgogne, sont essentiellement variables ; ici, dans notre région, nous avons vu dans les deux années de 1925 et 1926, les prix, varier pour du Grand Chablis authentique, de 300 à 1600 et même 1800 fr. la feuillette, soit de 1,50 à 10 fr. la bouteille nue ; en y ajoutant 0,50 de conditionnement pour une maison d'alimentation ou un hôtel qui achèterait directement à la propriété, vous auriez de 4 à 12,50 la bouteille... De plus, vous ne l'ignorez pas, nous avons dans notre commerce, à Bordeaux, à Paris, des ventes publiques après cessation de commerce, faillite, saisie en douane, etc. ; et certains lots sont soldés sans amateurs, à des prix très bas... »

Il est donc bien évident que le délit de fraude ne résultera pas nécessairement de l'insuffisance des prix-courants, d'autant plus que certains grands magasins pourraient, comme par le passé, conserver l'habitude de vendre du vin au prix de revient, ou au-dessous de ce dernier, à titre de réclame.

Mais le délinquant présumé devra prouver, pièces en main, qu'il a bien acheté le vin faisant l'objet de la contestation.

On transporte ainsi le fardeau de la preuve sur les épaules du vendeur, de même que la Chambre Civile de la Cour de Cassation a, par son arrêt du 21 février 1927, transporté le fardeau de la preuve sur les épaules de l'automobiliste ; autrefois c'était à la victime à prouver la faute de l'automobiliste ; aujourd'hui ce dernier est toujours présumé en faute ; et s'il veut être exonéré de la responsabilité qui pèse sur lui, il lui appartient de prouver la faute de la victime.

Cette preuve sera-t-elle difficile à faire ? Dans l'affirmative il est bien évident que la liberté des prix ne serait pas respectée. Nous laissons à M. de Chentinnes, le soin de répondre sous sa responsabilité :

« De vagues allégations que le vin a été acheté à la propriété, devront être rejetées, car, à moins d'avoir organisé un échaffaudage de preuves, il sera presque toujours impossible d'établir l'identité entre le vin incriminé et le vin acheté à la propriété. Produire une facture, des documents, des attestations, des rapports d'experts, la même difficulté sur l'identité de la marchandise se dressera toujours contre le défendeur. Recourir à une analyse, c'est peine perdue ; l'analyse ne déterminera jamais la véritable origine du vin. Suffira-t-il au défendeur de prouver que le vin a été vendu à une liquidation, à une faillite, à une mortuaire, comme d'origine, à bas prix, et que le vin incriminé est bien celui qui lui a été vendu ? Nous ne le pensons pas, car ce raisonnement pêche par la base, si le défendeur ne prouve pas que l'achat qu'il a fait, portait sur du vin d'origine. Que vaudra la garantie écrite ou verbale donnée à l'acheteur ? C'est là dans un cas comme celui-ci tout le nœud du procès. Non, vraiment, nous ne voyons pas comment un défendeur, quelle que soit son honorabilité ou quelle que soit sa bonne foi, pourra surmonter la difficulté de pareille preuve, et renverser la présomption si formelle que le législateur a créée contre lui... »

Et par défendeurs nous entendons les commerçants belges, les courtiers ; quant aux représentants, dépositaires et autres intermédiaires, ce sont en général des mandataires qui ne pourront être inquiétés, mais dont les mandants auront à répondre à moins qu'il ne soit établi que ces mandataires sont en réalité des commerçants qui agissent pour leur propre compte, et qui n'ont que l'apparence de mandataires.

En vertu du même article 2, la confusion est interdite « Un commerçant, ou un viticulteur, écrit M. de Chentinnes, établi à Pauillac, nom qui rappelle une appellation d'origine, vend une barrique de vin désignée dans la facture (la lettre de voiture, le connaissement ou autres documents) sous le simple vocable de « vin », « vin rouge », « vin, récolte 1926 ». Ce commerçant est présumé en faute ; l'acheteur peut, en effet, croire que le vin qu'il achète est du Pauillac. Si le commerçant prouve que ce vin est bien du Pauillac, la preuve contraire à la présomption sera faite, et dès lors, il échappera à toute condamnation. Pour échapper à une action, pour être bien en règle avec la loi, ce commerçant eut dû libeller sa facture : « Pauillac », « Vin de Pauillac », ou « Bordeaux », si bien entendu le vin facturé avait droit à ces appellations ; et si le vin n'y avait pas droit, il eut dû libeller sa facture en y mentionnant la véritable origine du vin, par exemple « vin du Midi », vin d'Espagne ».

« Un commerçant ayant une maison à Cognac, expédie de Cognac, un fût

d'eau-de-vie, et la facture ou les docoments d'expédition, datés de Cognac, portent simplement « eaux-de-vie ». La présomption est comme ci-dessus applicable et pour le même motif. Le commerçant y échappera si ayant vendu et livré du cognac, les documents portent « Cognac », « eau-de-vie de Cognac » ; ou si n'ayant pas vendu du cognac, les documents portent l'indication exacte du produit vendu, par exemple « eaux-de-vie de grain », eau-de-vie de vin du Midi ».

Le texte belge présente des analogies évidentes avec l'article 12 du décret du 19 août 1921 pris en application de la loi française de 1905 sur la répression des fraudes :

« Lorsqu'un nom de région ou de localité constitue une appellation désignant un produit qui a un droit exclusif à cette appellation, les propriétaires, viticulteurs, négociants ou commerçants résidant dans cette région ou localité, quand ils mettent en vente ou vendent un produit n'ayant pas droit à ladite appellation, ne peuvent faire figurer sur leurs étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, le nom de ladite région ou la localité, qu'à la condition de la faire précéder des mots « Propriétaire à », « viticulteur à », « négociant à », ou commerçant à », suivis de l'indication du département où est située la région ou la localité, — le tout imprimé en caractères identiques ».

Mais tandis que d'après le texte français, la fraude résulte de la confusion, au contraire dans la loi belge, de la confusion ne résulte que la présomption de fraude.

En outre, il est à remarquer qu'un négociant français peut être en accord avec les lois et décrets ou règlements de son pays, et être présumé fraudeur en Belgique.

Quant à l'action, elle pourra être intentée contre ou par toute personne physique ou morale ; par là il faut entendre les sociétés, associations, groupements, unions, syndicats belges ou étrangers ; pas plus comme défenderesses, que comme demanderesses, les parties ne bénéficient pour la procédure, d'un régime de faveur.

« L'action aura pour objet principal, l'interdiction de faire usage de l'appellation. Elle pourra aussi avoir pour objet principal ou subsidiaire, le paiement de dommages-intérêts dont le demandeur devra naturellement justifier la réalité et le montant. L'action pourra enfin tendre à l'application de sanctions prévues à l'article 10, à savoir :

« Si les personnes contre lesquelles l'action est intentée, ont agi sciemment, les tribunaux pourront prononcer la confiscation des produits, circulaires, avis, marques, documents, etc., au profit du demandeur à compte ou à concurrence du préjudice subi. Ils pourront aussi ordonner l'affichage de la décision à l'extérieur des installations de vente, et ordonner la publication par la voie des journaux, le tout au frais de ces personnes ; ces mesures ne sont jamais exécutoires par provision ».

Le mot important dans l'article précité, est l'adverbe « sciemment », il en résulte que les sanctions ci-dessus énumérées ne pourront être appliquées que si le délinquant a agi en connaissance de cause, en sachant parfaitement ce qu'il faisait. Ainsi donc, le tribunal belge tiendra compte de la bonne foi, de même qu'en France, chaque fois que la bonne foi est prouvée, l'article 463 du Code Pénal est appliqué.

Mais tandis qu'en France les Tribunaux correctionnels sont seuls compé-

tents en matière d'infractions à la loi du 6 mai 1919, en Belgique les tribunaux de commerce sont seuls juges de toutes les questions qui se rattachent à la loi du 2[illegible] avril 1927.

D'après M. de Chentinnes, c'est le Président du Tribunal de Commerce dans le ressort duquel se trouvent les objets à saisir, qui est seul compétent pour en ordonner la saisie. C'est lui qui, représentant les intérêts du saisi absent, connaissant les personnes qui dignes de sa confiance, peuvent être désignées comme gardiens, est le mieux à même de connaître de la demande de saisie, de juger de son opportunité, et de rendre une ordonnance qui soit la plus conforme aux droits de chacune des parties.

Il serait à souhaiter qu'une loi analogue, aussi bénigne qu'elle paraisse, soit votée et promulguée dans les autres pays ; ainsi les clauses des traités de commerce prévoyant la répression des fraudes sur nos appellations d'origine, ne resteraient pas lettre morte, ainsi que l'a déclaré devant la Commission des Boissons un des plus distingués Représentants du Service de la Répression des Fraudes.

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche.

L'AMÉLIORATION DE LA CULTURE DU BLÉ

DANS LE SUD-OUEST

Grâce aux crédits consentis par l'Office agricole départemental, un concours de culture du blé suivi d'une foire aux semences a lieu tous les ans dans le département du Gers. Le but de cette manifestation est de récompenser les agriculteurs qui présentent les plus beaux champs de blé en variété pure, et qui exposent les semences les plus grosses, les plus homogènes et les plus productives.

La visite des champs de blé permet aux membres de la Commission de se faire une opinion sur tous les facteurs qui interviennent dans l'obtention de hauts rendements, dus pour la plupart à l'exécution de procédés culturaux tout à fait rationnels.

Ce sont ces observations d'ordre pratique que nous voulons signaler à l'attention des exploitants, car il est indéniable que depuis quelques années des progrès très sensibles ont été réalisés dans plusieurs domaines, en ce qui concerne la culture du blé.

La succession des cultures joue un rôle très important. Les blés venant sur défrichement de prairies artificielles sont toujours les plus beaux et les plus réguliers. Toutefois, dans les terres profondes et fertiles, il vaut mieux cultiver sur un défrichement de luzerne ou de sainfoin une avoine de printemps que l'on fait suivre d'un blé d'hiver ; on évite ainsi un excès d'azote qui provoquerait la verse de cette dernière céréale, si elle était cultivée immédiatement après la luzerne ou le sainfoin.

Par contre sur fourrage annuel (trèfle, vesce), la culture du blé donne de bons résultats.

L'aspect des blés cultivés après une plante sarclée est variable ; il dépend

surtout de l'époque de la récolte précédente, c'est-à-dire de la préparation du sol. Sur maïs, les blés sont en général moins brillants que sur pommes de terre ou betteraves, car, d'une part, le maïs est très épuisant, d'autre part, sa récolte est trop tardive pour permettre un bon travail du sol ; dans ce cas les trois labours classiques pour la culture du blé ne sont pas exécutés. Signalons qu'en raison des pluies abondantes de cette année, favorables à la culture du maïs, les blés qui suivront ce dernier devront être soutenus par une forte fumure.

A titre d'indication, disons que la culture successive de deux blés n'est jamais faite chez les bons agriculteurs, avec juste raison.

Il semble donc que le vieil adage : « Si tu veux du blé fait des prés » soit plus vrai aujourd'hui que jamais. On évite ainsi une partie de la main-d'œuvre, en même temps que l'achat d'une certaine quantité d'engrais azoté.

Une fumure complète comprenant de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse est obligatoire pour s'assurer une bonne récolte, car les variétés productives sont naturellement plus exigeantes. A titre d'indication, signalons une fumure satisfaisante pour les sols de fertilité moyenne et pour les blés venant après un plante sarclée.

120 à 160 kgs de sulfate d'ammoniaque dans les terres calcaires ou de nitrate de soude dans les autres terres.

400 à 500 kgs de superphosphate dans les terres calcaires ou scories de déphosphoration dans les autres sols.

400 à 500 kgs de sylvinite riche dans les sols calcaires ou préalablement chaulés.

Le choix des variétés constitue un facteur essentiel de l'augmentation des rendements en blé. Citons quelques variétés très intéressantes pour le Sud-Ouest :

L'Hybride Vilmorin 23 vient nettement en tête. Il est très productif, mais il est exigeant. Il ne convient donc que dans les terres argilo-calcaires profondes et fertiles. Il a atteint dans le département 50 hectolitres à l'hectare.

Le Carlotta Strampelli est une bonne variété pour les boulbènes et les terres de fertilité moyenne. Les champs de Carlotta sont généralement trop clairs en raison de la grosseur des grains ; il est à conseiller d'augmenter quelque peu, pour cette variété, la quantité normale de semence à répandre à l'hectare. Cette variété gagne plus que toute autre à être traitée à l'acide sulfurique au printemps pour diminuer la hauteur de paille qui est fine.

Le Bon Fermier, quoique sensible à la rouille, donne régulièrement d'assez bons rendements, dépassant parfois 30 hectolitres à l'hectare.

Toutes ces variétés, que nous avons examinées en grande culture, c'est-à-dire sur des champs de plus de 1 hectare, sont suceptibles de fournir de hauts rendements à condition que leurs exigeances soit satisfaites.

Deux variétés relativement récentes semblent beaucoup promettre pour notre région ; ce sont le Rieti × Epi carré barbu, et le Gironde × Japhet × Inversable ; ce dernier paraît cependant un peu sensible à la rouille.

D'autres variétés plus ou moins anciennes ou locales ne doivent pas être délaissées ; elles restent intéressantes dans certaines conditions spéciales ; ce sont les Rouge Prolifique barbu, le Rouge de Bordeaux, le Gironde, la Bladette de Besplas. Le Hâtif Inversable bien que productif est exigeant et souvent envahi par la rouille.

L'augmentation de rendement n'est pas seulement subordonnée au choix

de la variété, celui-ci doit être complété par l'utilisation de semences triées et calibrées.

Le triage des semences élimine la plupart des graines de mauvaises herbes qui constituent le pire fléau pour la culture du blé ; avant de chercher à détruire ces dernières, il faut éviter de les semer.

Le calibrage permet d'obtenir le classement des grains suivant leur forme et leur grosseur. La semence représente l'œuf du végétal, et l'on ne peut obtenir de plantes vigoureuses qu'en s'adressant aux semences les plus lourdes et les plus grosses de la même façon que l'on s'adresse aux gros œufs pour obtenir de gros poussins.

La plante qui est une véritable machine vivante transforme les matériaux du sol et de l'atmosphère en grains et en fruits ; son rendement est d'autant plus élevé qu'elle est elle-même plus robuste ; ce qui nous explique pourquoi les semences saines, lourdes, débarrassées d'impuretés fournissent les meilleurs rendements.

En effet, M. Max Ringelman en semant du blé tout venant et du blé trié, obtint à la récolte, les résultats suivants (les conditions culturales étant les mêmes pour les deux blés) :

	Blé non trié	Blé trié
Poids du grain.....	1.668 kgs	2.885 kgs.
Poids de la paille.....	5.800 »	7.800 »

M. Ringelman conclut que l'avantage qui résulte de l'emploi des semences triées couvre largement le prix d'achat et les frais de fonctionnement du trieur.

Il est évident que le prix d'achat d'un trieur à alvéoles détermine actuellement une dépense assez importante ; mais cette difficulté peut être aisément surmontée en formant un syndicat de triage.

Certains agriculteurs choisissent les plus beaux épis d'un champ bien réussi, et conservent seulement comme semences, les grains de la partie centrale ; ils obtiennent ainsi les plus gros grains du champ. Ils font ce qu'on appelle : « La sélection en masse » susceptible d'augmenter les rendements. Or, un triage rigoureux conduit au même résultat si l'on a affaire à une variété pure.

Mais les résultats obtenus par ces deux moyens ne sont pas toujours réguliers, parce que les plantes ne conservent pas indéfiniment leurs aptitudes. Pour éviter cet inconvénient, on doit faire appel aux semences obtenues par la « sélection généalogique » qui consiste à cultiver les plantes provenant d'une plante unique.

Ainsi en semant un épi de blé d'une variété qui paraît intéressante dans ses caractères et ses aptitudes, on obtient au bout de quelques années une certaine quantité de semences ; celles-ci, triées sévèrement tous les ans constituent des semences d'élite, qui seules doivent être confiées au sol ; car, d'une part, la sélection généalogique donne des plantes d'aptitudes précieuses héréditaires, d'autre part le triage donne les grosses semences susceptibles de donner des plantes vigoureuses.

Un point sur lequel nous croyons devoir insister tout particulièrement est « l'acclimatement » des semences. L'examen des champs de blé dans le département du Gers depuis quelques années nous permet de relater l'importance de cette considération.

Quelques agriculteurs cultivent depuis plusieurs années sur leur exploita-

tion la même variété de blé : La récolte est tous les ans soigneusement triée et calibrée pour fournir les semences qui doivent être enfouies quelques mois plus tard. Ce triage est toujours renouvelé avec la même sévérité. Or, la variété de blé ainsi traitée fournit au bout de quelques années, c'est-à-dire après un certain nombre de triages et de calibrages des épis plus longs et plus gros que la semence d'origine récoltée la première année de son importation.

Ainsi le plus beau champ de Bon Fermier a été trouvé chez l'agriculteur qui le cultive comme nous venons de l'indiquer depuis treize ans ; la plupart des épis atteignait une longueur de 12 à 15 centimètres.

Dans la même exploitation un champ de Bon Fermier dont la semence préalablement calibrée, avait été importée en 1923, présentait des épis moins beaux que celui dont nous venons de parler, mais beaucoup plus intéressants que la première année de leur importation ; cela dans la même nature de sol et avec les mêmes soins culturaux.

Chez un autre exploitant, un champ d'une superficie de 3 hectares était cultivé en Bon Fermier ; la majeure partie de la semence était produite sur place, depuis cinq ans, après avoir été triée et calibrée tous les ans ; une faible partie (100 kgs) provenait d'une grande maison de sélection du Centre, dont les semences soigneusement calibrées étaient de très bonne qualité. A la moisson, ces dernières présentaient de beaux épis, mais nettement inférieurs aux premières.

Les diverses semences ayant été cultivées côte à côte, ayant conséquemment reçu les mêmes labours, la même fumure et les mêmes soins culturaux, on ne peut, semble-t-il, expliquer cette différence que par « l'acclimatement des semences ».

Ce que nous venons de dire pour le Bon Fermier a été constaté aussi sur le Blé des Alliés et sur le Rouge Prolifique Barbu.

Est-ce à dire que le renouvellement des semences est inutile ? Non ; mais il ne paraît pas indispensable. Il est plus juste de dire que le triage et le calibrage sévères des semences permettent d'éviter leur renouvellement pendant de nombrenses années.

M. le Professeur Schribaux disait en effet, dans une réunion : « Si le changement de semences donne assez souvent de bons résultats, c'est parce que les semences achetées au commerce sont généralement plus grosses, mieux triées, plus lourdes que celles recoltées dans l'exploitation. »

L'idéal serait que chaque commune fut munie d'un trieur et qu'en outre plusieurs agriculteurs d'avant-garde produisent dans leur exploitation des semences de choix, à caractères précieux, renfermant toutes les aptitudes d'un seul individu. Elles constitueraient alors la semence d'élite désirée.

Le traitement des blés à l'acide sulfurique au printemps, bien qu'effectué par de nombreux exploitants, devrait être généralisé. Les plus beaux champs de blé et les plus propres sont toujours ceux qui sont traités à l'acide sulfurique, car celui-ci détruit la plupart des mauvaises herbes en même temps qu'il évite le piétin et la verse.

Toutes les conditions que nous venons d'examiner doivent être simultanément réalisées pour espérer une haute production : le succès est à ce prix. Par contre, la négligence d'une opération est susceptible d'entraîner de graves mécomptes.

R. Roubin,
Professeur d'Agriculture.

LES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTES EN BOURGOGNE

Le Conseil d'Administration de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne, désireux de guider MM. les Viticulteurs de la Côte d'Or et des Côtes Châlonnaises dans leurs déclarations de récoltes de 1927, conformément aux prescriptions de la loi Capus-Bender du 22 juillet 1927, a, dans sa séance du 23 septembre 1927, estimé :

1° Que l'appellation locale ou communale ne peut dans la Côte de Beaune, la Côte de Nuits, la Côte d'Or en général et les Côtes Châlonnaises, être attribuée qu'au produit du Pinot et du Chardonnay, provenant d'une aire de production consacrée par les usages locaux, loyaux et constants :

(Ainsi les appellations Fixin, Brochon, Gevrey-Chambertin, Morey, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-St-Georges, Aloxe-Corton, Pernaud-Vergelesses, Savigny, Beaune, Pommard, Volney, Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Santenay, etc., ne peuvent être revendiquées que par le *pinot* et le *chardonnay*, à l'exclusion de tout autre cépage.)

2° Que les cépages autres que les pinots et les chardonnays ne peuvent bénéficier de l'appellation communale complétée ou non :

(Ainsi les Gamays de Pommard ne peuvent se déclarer comme Pommard, Pommard Gamay ou Pomard ordinaire).

3° Que les cépages consacrés par les usages locaux, loyaux et constants à l'exclusion des hybrides, doivent dans les régions précitées, bénéficier de l'appellation de Bourgogne :

(Les Pinots, Gamays, Melons, Alligotés peuvent revendiquer l'appellation Bourgogne sans aucun adjectif complémentaire tel que : ordinaire, grand ordinaire ; d'autre part. les hybrides doivent être déclarés comme vin rouge ou vin blanc, sans aucune appellation).

4° Que les Passe-Tout-Grain ne peuvent bénéficier de l'appellation communale complétée ou non, mais peuvent être déclarés comme Bourgogne et Bourgogne Passe-Tout-Grain) :

(Ainsi à Pommard, les Passe-Tout-Grain peuvent être déclarés Bourgogne, ou Bourgogne Passe-Tout-Grain à l'exclusion de toute autre appellation telle que Pommard Passe-Tout-Grain).

Tous renseignements complémentaires sont fournis par le Secrétaire Général de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne : M. Bichet, 76, Rue Nationale, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

Le Président de l'U. V. C. B.
Docteur Ozanon

Le Président de l'Union des Syndicats de Négociants en Gros de Vins et Spiritueux de la Bourgogne.

P. Germain

Le Président de la Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne.

Docteur Ozanon.

EN PRÉVISION DES PROCHAINES SEMAILLES

D'AUTOMNE

Cette année, dans le Sud-Ouest, les conditions atmosphériques ont été défavorables à la culture des céréales en particulier à celle du blé.

Jusqu'au mois d'Avril, les récoltes présentaient une assez belle apparence, et l'on escompait à cette époque des rendements satisfaisants.

Les périodes humides des mois de mai et de juin ayant favorisé le développement des mauvaises herbes, en particulier de la folle avoine, des vesces et des ravenelles, de nombreux blés sont chargés de mauvaises graines de toutes sortes.

Dans maints endroits, le vent d'autan a hâté la maturation ; de nombreux épis qui, en apparence, présentaient un bel aspect, étaient au tiers et quelquefois à moitié vides, avec de nombreux grains ridés et ratatinés.

Au vent d'autan qui a fréquemment sévi, des orages violents ont ravagé de nombreuses contrées par des chutes de grêle, si abondantes parfois, que la récolte a été anéantie.

La verse presque générale, occasionnée souvent par de violentes attaques de piétin a été accentuée par les pluies torrentielles. De ce fait la moisson a été longue et pénible, et la plupart des blés ont été mis en grange ou en gerbier humides et souvent mouillées.

Au battage, de nombreux agriculteurs ont eu la désagréable surprise de constater la germination du blé sur les gerbes et parfois, le brunissement, voire même le noircissement du grain, indice d'un échauffement plus ou moins intense.

Tous les grains, incomplètement développés, germés ou avariés ont un poids spécifique faible, leur valeur alimentaire est sensiblement réduite; ils ne doivent jamais être utilisés comme semence.

Il arrive fréquemment aussi que la batteuse, mal réglée, brise le grain ou le meurtrit.

Le blé brisé, meurtri ou félé a une valeur germinative faible, parfois même nulle.

Pour ces multiples raisons, nous ne saurions trop recommander aux agriculteurs, de prendre, cette année surtout, des précautions pour choisir, trier et calibrer les semences.

Le triage et le calibrage des semences sont souvent mal exécutés ; on confie généralement ces opérations à des entrepreneurs ambulants qui actionnent le trieur en lui donnant le plus grand débit possible (ils sont généralement payés à l'hectolitre de blé trié) sans se soucier d'éliminer les impuretés et de calibrer le grain.

Maintes fois, nous avons constaté dans des blés soi-disant triés et calibrés, la présence de graines de mauvaises herbes, de blé coupé, de grains ridés, à volume irrégulier, indice d'un triage défectueux. Le triage et le calibrage effectués dans de bonnes conditions donne en moyenne, suivant la variété de blé traité, de 25 à 50 o/o de son poids en grains réguliers de semence homogène généralement recueillie dans la première caisse du trieur.

Le traitement des semences contre les parasites cryptogames tels que

la carie et le charbon, est également trop négligé ou exécuté d'une manière très imparfaite.

A la pratique illusoire du sulfatage des semences par aspersion, il est nécessaire de substituer l'immersion pendant 10 minutes dans des solutions cupriques préparées à la dose de 1 kilo de sulfate de cuivre pour 100 litres d'eau, ou l'emploi de dilution de formol du commerce (aldéhyde formique) à raison de 1/4 de litre pour 100 litres d'eau avec une durée d'immersion d'un quart d'heure.

Le poudrage à sec des semences à l'aide de produits à base de cuivre (acétate de cuivre) se propage de plus en plus. Il est d'une exécution très rapide et assure une protection efficace. 100 grammes suffisent pour traiter l'hectolitre de semence.

Ces opérations de triage, calibrage et de traitement préventif contre les parasites, doivent, pour assurer la régularité des semis, être complétés par les essais de germination.

Pour réaliser cette opération, on place dans une assiette plate 2 feuilles de papier buvard. Entre ces deux feuilles, on compte 100 grains de blé : il suffit de maintenir le buvard humide avec de l'eau de puits ou de source et de placer l'assiette dans une pièce de l'habitation où la température reste à peu près constante.

Au bout de 4 à 5 jours, la germination commence, pour se terminer vers le 8e ou le 10e jour. Il ne reste plus qu'à compter le nombre de grains germés, pour établir le pourcentage des non valeurs et l'on détermine ainsi la faculté germinative réelle de la semence.

Sachant que 100 grains de blé calibrés pèsent en moyenne 6 grammes, il est facile par une règle de trois simple, de déterminer le pourcentage en poids de grains impropres à la germination contenus dans 100 kilos de semence.

Cette opération doit toujours être exécutée après les traitements antiparasitaires, car les sels de cuivre sont toxiques et les grains de blés brisés ou fêlés imprégnés lors des sulfatages, ont leur germe très souvent détruit.

Agriculteurs ! ne négliger pas d'effectuer attentivement ces différentes manipulations, vous éviterez ainsi les invasions parasitaires et vous assurerez la régularité des semis.

A. Bachala,
Directeur des Services Agricoles du Gers.

RÉSULTATS OBTENUS DANS LES CENTRES OLÉICOLES

DE L'OFFICE RÉGIONAL AGRICOLE DU MIDI (1)

Campagne 1926

1° Essais contre les parasites de l'olivier. Le dacus

Les dégâts produits par ce parasite sont loin de présenter en France l'importance de ceux occasionnés dans les pays plus chauds comme l'Espagne, l'Italie, la Grèce, et ce n'est guère que sur le littoral : Alpes-Mari-

(1) Voir page 331.

times, partie du Var et Corse que les attaques du ver de l'olive sont à redouter.

OBSERVATIONS TIRÉES DES OLIVERAIES D'EXPÉRIENCES DE 1918 A 1921 ET DES CENTRES OLÉICOLES DE 1922 A 1927

1° *Influence du dacus sur les variétés d'olives*

1° Variétés récoltées de très bonne heure pour la confiserie en vert et pour lesquelles le dacus n'est pas à craindre :

Bouches-du-Rhône : *Groussan* ;
Var : Redounan.
Hérault : *Lucques*, *Amellau*, *Verdate de l'Hérault* ;
Gard : *Picholine* ;
Vaucluse : *Verdale du Vaucluse.*

2° Variétés d'olives d'huilerie peu sujettes au dacus :

Bouches-du-Rhône : Rouget ;
Var : Coucourelle, Plant de callas, Redouneil, Caillaou, Reymé, Varagen, Sanguin, *Cayet noir*, *Gros Ribier*, *Brun* ;
Hérault : Rouget ;
Gard : Vermillau, Olivastre ;
Pyrénées-Orientales : Courbeil ;
Drôme : *Tanche de Nyons* ;
Alpes-Maritimes : Arabanier.

3° Variétés d'olives pour l'huilerie plus sujettes aux attaques du dacus :

Bouches-du-Rhône : *Salonen*, Cayanne, Saurine, *Aglandau* ;
Var : *Cayon*, Cayet roux, Pardiguier ;
Hérault : *Olivière* ;
Gard : Broutignan ;
Corse : *Sabine* ;
Alpes-Maritimes : *Caillétier.*

Nota. — Les variétes en italiques sont les plus répandues.

2° *Le dacus et la situation des oliveraies*

La situation des oliviers a une influence sur les attaques du parasite ; les bords du littoral, les lieux bas, peu aérés, y sont plus sujets, mais dans les endroits aérés, là où l'influence du vent du Nord (mistral) se fait sentir, dans les pays où la culture de l'olivier est presque à sa limite : Gard, Basses-Alpes, Ardèche, Vaucluse, etc., les dégâts sont insignifiants ; ils ne sont à craindre que les années où les pluies d'automne favorisent plus que de coutume le grossissement des fruits.

3° *Le daçus et le mode de culture*

Dans tous les départements où la cueillette se fait à la main, les dégâts sont diminués par l'habitude d'une récolte plus hâtive et une plus grande destruction de parasites dans les moulins.

Dans les régions où il faut attendre que les fruits soient mûrs pour les faire tomber par le gaulage (partie du Var et Alpes-Maritimes), ou pour les recueillir lorsqu'ils sont tombés naturellement sur le sol (Corse), les dégâts se renouvellent presque tous les ans.

4° Le dacus et l'amélioration des travaux d'huilerie

Dans les régions où les moulins modernes sont plutôt rares et où les dépôts de grignons sont disséminés un peu partout, aux abords des moulins, dans les vergers, les attaques du dacus se renouvellent plus fréquemment.

Il est nettement prouvé que dans toutes les régions où les lieux de conservation des olives sont mal tenus, où les boues de fabrication et les tas de grignons sont abandonnés au hasard, la mouche de l'olive occasionne plus de mal.

La lutte contre le parasite

Nos prédécesseurs au Service de l'Oléiculture ont démontré de 1908 à 1912 et dans des oliveraies réunissant plus de 1000 oliviers, que l'emploi des solutions arsenicales sucrées en pulvérisations pouvaient protéger d'une façon très efficace les olives du dacus et les résultats obtenus durant plusieurs années d'expériences ont nettement prouvé l'efficacité de ces traitements contre le parasite qui nous préoccupe.

Malheureusement ce qui est possible en expérimentations ne l'est pas toujours en pratique ; dans une contrée où le morcellement de la propriété est extrême, il est impossible, car l'on n'arrivera jamais à grouper dans un syndicat de défense, et pour une culture comme l'olivier, des oléiculteurs réunissant entre eux 1000 arbres et plus.

Nous avons toujours échoué dans cette réalisation.

Pour les causes indiquées plus haut, les essais ont été abandonnés dans les centres du Gard et des Bouches-du-Rhône et nous les poursuivons seulement dans ceux du Var et des Alpes-Maritimes.

Dès 1919, dans les champs d'expériences du Service et depuis 1922, dans les centres de l'Office Régional, avec le concours de chimistes et de maisons de produits chimiques et insecticides, des essais ont été entrepris en prenant la ligne de conduite suivante :

« Chercher un produit d'usage libre, insecticide et adhérent qui, utilisé sur une surface restreinte pourrait tuer ou éloigner le parasite des olives ».

Actuellement, 42 solutions différentes (dont l'énumération serait trop longue) ont été essayées ; les unes nous ont été fournies sans en connaître parfois les éléments constituants, les autres ont été établies par nos soins en utilisant tous les insecticides connus et des produits divers ; à ce jour, les résultats ont toujours été négatifs.

Les pulvérisations ont toujours eu lieu au début de la floraison, pour combattre d'abord la chenille mineuse, puis en juin-juillet, fin août et courant septembre : ces derniers traitements visant les diverses générations du dacus.

Sur la chenille mineuse, les résultats ont été également négatifs et contre ces deux parasites de nouveaux traitements auront lieu au cours de cette année et les années suivantes.

Essais contre la coulure des fleurs

Dans les centres du Var et des Bouches-du-Rhône, des essais contre la coulure ont eu lieu en 1924, 1925 et 1926 ; notre opinion étant faite à leur sujet, nous en faisons mention dans le rapport actuel.

En pleine floraison, des poudrages, avec du soufre, de la chaux en poudre, de la poudre d'alun, etc., même de la poussière des routes, pour montrer le néant d'une vieille légende (qui veut que les arbres placés sur le bord des routes fructifient mieux que les autres), ont été pratiqués ; les résultats ont toujours été négatifs.

Le pincement des rameaux fructifères réussit mieux, sur les arbres faibles, mais donne des résultats déplorables, pratiqués au début de la floraison, sur les arbres vigoureux, chose qui s'explique, mais ces expériences n'étant pas du domaine pratique nous ne faisons que les mentionner.

La seule méthode qui toujours réussit est celle qui consiste à débarrasser les oliviers des ramifications en surnombre ; l'air et la lumière, en dehors de la vitalité des arbres, sont les meilleurs agents de la fécondation des fleurs.

L'éclaircissement des plantations trop denses et l'évasement des arbres trop touffus doivent toujours être conseillés, car ce sont les meilleurs remèdes à conseiller contre la mauvaise fécondation des fleurs, des oliveraies bien cultivées.

J. Bonnet,
Service régional de l'Oléiculture.

Résultats approximatifs des récoltes de céréales en 1927

Publiés par le *Journal Officiel*, du 29 septembre 1927.

	Production en quintaux.	
	1926	1927
Froment. — Totaux généraux.....	63.077.400	77.389.520
Méteil — —	925 540	1.053.650
Seigle — —	7 639.690	9.347 340
Orge — —	9.983.770	12.099.020
Avoine — —	52.852.380	54.074.110

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Pour vous rendre au Maroc embarquez-vous à Marseille

La traversée la plus courte, la plus rapide, la mieux abritée, se fait par Marseille que desservent de nombreux trains à marche rapide, avec voitures

directes en provenance ou à destination de Paris, des grandes villes de France et de l'étranger.

Les navires confortables et luxueux de la Cie Paquet (tel le « Maréchal Lyautey » — 10.500 tonnes — , le plus grand paquebot desservant l'Afrique du Nord), partent tous les samedis de Marseille pour Tanger et Casablanca qu'ils atteignent respectivement le lundi soir et le mardi matin.

De Marseille également partent les seuls vapeurs qui desservent les autres ports du Maroc : Mazagan, Saffi, Mogador, Agadir ; les ports de rivière : Larache, Rabat, Kénitra, et les ports du Maroc espagnol : Ménila, Cala del Quemado, Ceuta. Environ 360 départs par an (passagers et marchandises) sont ainsi assurés par la Cie Paquet.

Des billets comprenant le parcours par chemin de fer et le parcours maritime, valables 15, 30 et 90 jours et permettant l'enregistrement direct des bagages, sont délivrés, pour Tanger et pour Casablanca, par les principales gares P.-L.-M. et les agences de la Cie Paquet.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Ce ne sont toujours que de petites affaires qui se traitent de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, soit en vins vieux en réassortiment, soit en nouveaux. Quoique ayant un peu diminué, comme chaque année à la fin d'août, le stock commercial est encore assez important pour que les négociants puissent attendre un peu pour acheter, et voir ce que feront les cours. On a pu lire, en effet, dans notre dernier numéro, qu'il restait au 31 du mois écoulé, 749.927 hectolitres de vins dans les Entrepôts de Paris, ce qui, avec les 1 million 275.451 existant dans le reste du département, représente 2.025.378 hectolitres, c'est-à-dire pour plus de deux mois de consommation, au taux actuel de celle-ci, qui n'a été que de 610.132 hectos pour tout le département de la Seine pendant le mois d'août, et en tenant compte des vins qui ne sont pas de vente courante. Ce stock, du reste, n'a pas beaucoup varié au cours de la campagne, puisqu'il a oscillé entre 2.367.000 et 2.006.000 hectos. De son côté, la consommation de la Seine a passé pendant les onze mois de l'exercice, de 959.749 à 522.146 hectos, ce dernier chiffre, concernant le mois de juillet, a été le plus bas enregistré pendant cette période.

Les quelques affaires traitées l'ont été sans grands changements, en ce qui concerne les vins vieux du Midi, soit de 250 à 255 fr. pour les 9° rouges, de 260 à 265 fr. pour les 10°, et de 275 à 280 fr. pour les 11° de belle qualité. Quelques petites parties de vins nouveaux faisant 8° couverts, de tous cépages, ont été payés 225 fr. en belle marchandise pour les premiers arrivages ; il s'est même traité quelques lots en vins plus ordinaires un peu au-dessous de ce prix. Des 9° ont vu le taux de 240 fr. ; des Alicante-Bouschets ceux de 245 à 260 fr. selon degré et qualité. Des vins rouges d'Algérie vieux, 11°, ont été payés 270 fr. Des blancs 9° vieux, bien entendu, de provenances diverses, ont été traités à 240 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Le *Marché aux Vins*, qui n'avait pas rédigé de notes depuis assez longtemps, nous communique celle qui suit :

« Les premiers arrivages de vins nouveaux ne sont pas encore suffisants pour permettre une appréciation fondée sur la qualité de la récolte présente.

Quelques lots de peu d'importance ont été mis à la vente, sans guère donner lieu à transactions. Le commerce de notre place se tenant dans l'expectative, à raison des hauts prix de début au vignoble ; les prix de vente au détail étant au-dessous de la parité propriété ».

Du côté des acheteurs, c'est toujours la même politique qui prédomine : achats par très petites quantités et seulement au fur et à mesure des besoins. Dans Paris, on voit des détaillants affichant « une nouvelle baisse sur les vins ».

GARD.— **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 26 sept.	Cours du 3 octobre
8°	Vins nouveaux		
8 à 9°	Aramon	Pas de	Pas de cote officielle
9 à 10°	14,50 à 15 fr. 00		
11°	le degré	cote	
11 à »			
Costières.	Montagne		
Rosé, Paillet, gris	13,50 à 14 fr. 50 le d.		
Blanc Bourret			
Blanc Picpoul			

GARD. — **Vauvert.** — On nous signale la vente suivante : Costières, 1000 hectos, 11°20 à 220 fr.

La Cave Coopérative de Manduel (Gard) a vendu 520 hectolitres de vin rouge nouveau, titrant 10 degrés, au prix de dix-huit francs le degré, enlèvement immédiat.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 27 septembre	Cours du 4 octobre
8°1/2	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°	sous marc		
10°	12,50 à 13 fr. le d.	215 à 240 fr.	7 à 10°5
11°			115 à 175 fr.
Rosé	logés 13,50 à 15 fr. le d.		
Blanc de blanc			

Cette. — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Cette.** — Marché du 28 septembre 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 0, de «»» à »«» fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés «»» fr. à »«» fr. ; blanc, 9 à 11° «««» à «««» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Montpellier. — Le bureau du Syndicat Montpellier-Lodève, C. G. V. communique les ventes qui viennent de lui être signalées :

Vin nouveau : Saint Jean-de-Védas : un lot, vin rouge 9 degrés 2, 165 frs. ; un lot vin rouge, sans indication de degré, 160 frs. ; Plaissan : 300 hectos, alicante 9 degrés 4, 200 francs.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 23 sept.	Cours du 30 septemb.
8°	Vins nouveaux	Vins vieux	Vins nouveaux
9°			
10°	13 fr. 00 à 14,50 le d.		16,50 à 18 fr. le deg.
11°			
Vins rosés 8°	13,50 à 15 fr. le d.	Pas d'affaires	rosés 18 à 18,50 le deg.
Vins blancs			

Béziers. — Le bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de cette semaine, qui lui ont été communiqués :

Vins récolte 1927 : Agde : 1.500 hectos, vin rosé, à 18 francs le degré-hectolitre ; 72 hectos, 11 degrés, à 19 francs le degré ; Béziers : 800 hectos, 9 degrés, à 170 francs ; 1.200 hectos, 8 degrés 5, à 155 francs l'hecto ; 1.000 hectos, 9 degrés, à 160 francs ; 5.000 hectos, 9 degrés 5, à 17 fr. 50 le degré ; 6.000 hectos, 9 degrés 2, à 162 francs l'hecto ; 6.000 hectos, 9 degrés 1, à 163 francs ; 350 hectos, 10 degrés, à 158 francs ; Capestang : 2.200 hectos, 10 degrés, à 180 francs, retiraison rapide ; 2.800 hectos, 10 degrés 2, à 185 francs ; Cazouls-les-Béziers : 1.600 hectos, 9 degrés 3, à 170 francs .

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 26 septembre au 1er octobre 1927 : Récolte 1927. Vins rouges, de 16,00 à 18 fr. le degr. ; bourrets et picpouls, «« à «« fr.; clairettes, »»» fr. l'hecto ; rosés, «« à «« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 24 sept. Vins rouges, de 18,00 à 18 fr. 50 le d.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 22 sept.	Cours du 29 septemb.
7 à 8°.....	Vins nouveaux	Vins vieux	Vins nouveaux
8 à 9°.....	sous marc	»	»
9 à 10°.....	13,00 à 13 fr. 50	9 à 10° 215 à 230	8,5 à 11° 155 à 190
10 à 11°.....	le degré		
11° et au-dessus	logés 13,50 à 14 fr. 50 le d.		

Narbonne. — Le bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Récolte 1927. — Sigean, un lot vin rouge, 700 h , 10°5, 19 fr. le degré ; 300 hectos, 200 fr. l'hectolitre.

Bizanet (sous marc), 300 h., 10°, 19 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 24 septembre au 1er octobre 1927 : Récolte 1927. 18,00 à 18 fr. 50 le d.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 215 à 240 fr. ; Corbières 10 à 12°, 225 à 240 fr. ; l'hecto. Récolte 1927, 18 à 18fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 24 sept.	Cours du 1er octobre
8°..	Vins nouv. sous marc	»	Vins nouveaux
9°	13 à 13 fr. 50 le d.	»	
10°.....		»	
11°.....	logé 13,50 à 14,50 fr.	8 à 12° 17,50 à 19 fr. le d.	16 à 17 fr.
11 à 12°.....			le degré
12 à 13°.....			

GIRONDE. — **Bordeaux.** — On signale quelques affaires en vins de 1926 et 1925. Il ne se traite rien encore sur 1927.

Les prix des vins ordinaires de 1926 sont sans changement. On cote les vins rouges 2.200 à 2.400 francs le tonneau nu et les vins blancs 2.100 à 2.500 francs, selon qualité.

ALGERIE. — Alger. — Du 24 septembre 1927.

Toutes qualités réunies, récolte 1927, 14,50 à 16,50 le degré.

Oran. — 24 sept. 1927. — Vin rouge, 16,«« à 16,50 le degr. ; supérieur, à «« fr.; rosé, 15,25 à 15 fr. 75 ; blanc, »»,«« à 16 fr. le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — La Distillerie Coopérative de Canet a vendu, le 27 septembre un lot de 12 pipes d'eau-de-vie de marc à raison de 675 fr. les 100°.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de «»« à 750 fr. ; marc «»» à 600 fr. Eaux-de-vie marc, »»» à 600 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 30 septembre 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 80 à 7,««	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 00	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50	—
— au-dessus.	4 fr. 75 à 5 fr. 00	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. 25	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance calme Offres assez restreintes, mais la demande est encore plus réduite.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 4 octobre 1927.

	octobre	novembre	novembre-décembre
Blé	152,75 P.	155-155,50	155,75 P.
Seigle	131 N.	131 N	131 N.
Avoine noire	101,50-101,75	103-103,50	104 P.
Avoine.....	101 A.	101 N.	102 N.

New-York. — 30 septembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	1,39 1/2	98.76	131 68	+ 0.27
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	1,31 1/4	92.91	123.89	+ 0.15
Décembre.....	1,33 ./.	94.15	125.54	— 0.07
Maïs disp.....	1.04 1/4	85.02	106.28	+ 1.05

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 142 1/2 c. le bushel (134 fr. 51 les 100 kil.) bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

Alger. — 30 septembre 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 168 à 169 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 164 à 165 fr.

Blé dur colon, 188 à 189 fr.

Orge colon, 114 à 116 fr.

Avoine d'Algérie, 112 à 113 fr.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 150 à 160 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr. ; sulfate cuivre neige, 335 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, »» à »» tr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 septembre au samedi 1er octobre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche..	15	6	»	6	10.5	3
Lundi.....	16	8	19	»	2	»
Mardi.....	15	8	20	8	5	»
Mercredi...	16	5	20	5	0.1	«
Jeudi.....	17	6	16	7	»	»
Vendredi...	16	7	18	4	9	«
Samedi.....	17	8	»	»	«	»
Total....	248	137	249	104	74.9	3
Rochefort						
Dimanche..	17	10	18	10	8	»
Lundi	17	11	16	12	2	»
Mardi.....	»	10	16	9	6	»
Mercredi....	16	7	18	7	3.5	»
Jeudi.....	17	6	15	7	14	»
Vendredi...	18	10	17	6	10	»
Samedi.....	»	8	«	»	0.5	»
Total....	237	162	264	157	88.2	»
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	19	10	20	13	4	3
Lundi.....	»	6	22	11	»	3
Mardi.....	17	6	20	4	0.1	»
Mercredi....	16	»	17	3	»	»
Jeudi.....	16	2	12	»	»	»
Vendredi...	19	11	18	0	»	»
Samedi.....	15	0	»	»	»	«
Total....	260	127	296	69	4.1	6
Bordeaux						
Dimanche...	18	10	25	12	11	»
Lundi.....	17	9	24	10	4	«
Mardi	17	10	21	5	10	»
Mercredi....	16	9	20	2	7	»
Jeudi.....	18	3	16	6	«	«
Vendredi...	19	9	»	2	2	»
Samedi	18	4	»	»	»	»
Total....	269	142	278	130	62	»
Toulouse						
Dimanche...	19	11	28	15	34	4
Lundi.....	17	7	30	15	»	9
Mardi	18	7	21	12	»	2
Mercredi ...	22	10	20	10	15	»
Jeudi.....	15	7	21	6	1	»
Vendredi...	19	11	22	4	4	»
Samedi.. ..	17	6	»	»	«	«
Total....	308	149	353	169	57	21
Perpignan						
Dimanche...	24	15	28	18	0.2	8
Lundi.....	17	11	28	17	»	«
Mardi.....	23	10	24	14	1	0.3
Mercredi.....	23	12	21	14	0.4	»
Jeudi.....	20	13	21	14	»	»
Vendredi....	25	12	23	15	»	»
Samedi	20	11	»	»	»	«
Total	319	194	365	226	1.6	9.3

	TEMPÉRATURE				PLUIE
	1927		1926		1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.
Mourmelon					
	13	9	16	4	«
	15	10	18	6	«
	15	6	18	4	0.3
	16	3	18	5	»
	19	3	16	0	»
	17	9	19	4	9
	17	6	»	»	»
	244	129	271	104	33.3
Besançon					
	18	9	20	12	«
	13	7	20	10	»
	17	4	19	6	»
	18	5	20	1	»
	16	5	16	1	«
	17	9	17	5	10.1
	15	2	«	»	3
	235	140	293	121	38.1
Lyon					
	20	12	26	11	34
	19	7	20	12	0.5
	20	6	19	2	«
	19	6	18	5	3
	18	7	18	5	»
	18	10	19	5	5
	16	3	»	»	0.5
	295	144	303	118	72.3
Marseille					
	»	16	29	18	«
	»	»	28	19	»
	20	7	27	15	»
	25	7	»	13	«
	21	7	21	5	«
	24	9	23	6	»
	21	11	»	»	»
	247	161	302	158	13
Montpellier					
	20.6	13.6	25.6	16.9	0.2
	21.4	8.0	26.4	15.0	»
	22.0	9.6	22.0	12.5	»
	22.4	7.9	20.6	11.9	»
	23.2	8.0	22.2	9.8	0.3
	21.1	11.5	23.6	8.5	»
	23.4	7.9	15.5	9.0	»
	334.9	172.2	368.7	194.	16.
Alger					
	«	»	»	»	«
	»	»	»	«	»
	20	18	»	»	»
	«	»	»	»	»
	«	»	»	»	«
	«	«	»	»	»
	«	»	»	»	»
	46	18	»	111	»

Observations. — Automne